

المغامرات المصورة

٤٤٨



المن

٣٠٠ ق.ل.

العملاق

لولو الصغيرة وصديقتها طبوش



المفامرات المصورة - العملاق



المديرة المسؤولة
ليلى شاهين دأكرؤز
مديرة التحرير
نجاة جريديني

تصدر عن دار المطبوعات المصورة ش.م.ل.

المطبوعات المصورة ش.م.ل.

تصدر عنها مجلات ومجلدات
سوبرمان، لولو الصغيرة، الوطواط، البرق، طاروت،
عائلة الفضاء، المفامرات الأربعة وباك روجرز.



الموزعون المعتمدون

الشركة اللبنانية لتوزيع الصحف
والمطبوعات
ص.ب. ٦٠٨٦ - ١١ بيروت - لبنان
هاتف: ٣٦٠٦٧٠

في العالم العربي

الكويت الشركة المتحدة لتوزيع
الصحف والمطبوعات

الأردن وكالة التوزيع الأردنية

البحرين الشركة العربية
للوكلات والتوزيع

دولة الامارات العربية المتحدة
أبو ظبي المؤسسة العامة للطباعة
والنشر والتوزيع

دبي مكتبة دار الحكمة

قطر دار الثقافة

المملكة العربية
السعودية شركة تهامة للتوزيع
والإعلان

الجمهورية العربية
الليبية الشعبية
الإشتراكية المنشأة الشعبية للنشر
والإعلان والتوزيع

مسقط المؤسسة العربية للتوزيع

شمن العدد

لبنان: ٣٠٠ ق.ل.
سورية: ٤٠٠ ق.س.
العراق: ٥٠٠ فلس
الأردن: ٤٠٠ فلس
الكويت: ٤٠٠ فلس
السعودية: ٥ ريالات
البحرين: ٥٠٠ فلس
قطر: ٥ ريالات
دبي، أبو ظبي: ٥ دراهم
عدن: ٥ شلنات
الجزائر، تونس: ٥ فرنكات
المغرب: ٥ دراهم
ليبيا: ٥٠٠ درهم
مسقط: ٥٠٠ بيزة
اليمن: ٥ ريالات

المطبوعات المصورة ش.م.ل.

شارع الحمراء
مبنى مركز صباغ
بيروت

هاتف: ٣٤٠٤١٠/١/٢

٣٤٣٢٢٦/٧/٨

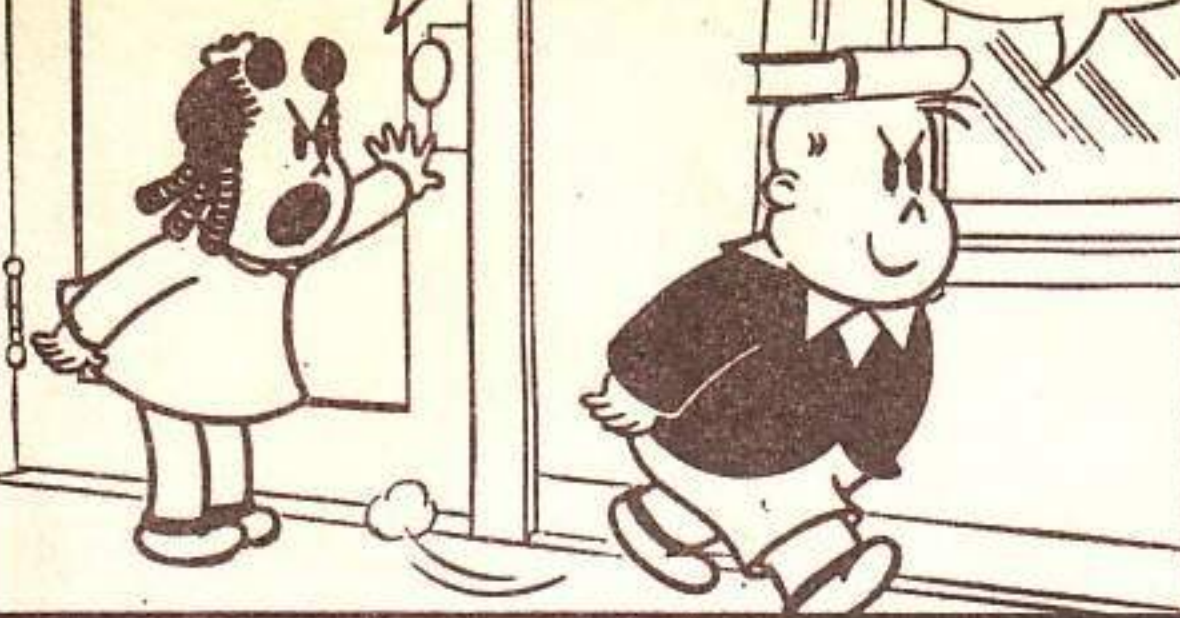
ص.ب. ٤٩٩٦ - بيروت





عاد أبو زهرة!!
ولكن أنت متسكّر
كأي شيء!!

أنا متسكّر بشكل طاولة
عليها قاموس!
يا سلام! هذا أسخف تسكّر
سمعت به!!



يوجد قاموس في كل بيت
كي يتعلّم الإنسان كلمات جديدة!!
من مثلاً؟



كل واحد! كل إنسان ماعدا
الأميين الذين
لا يقرأون!
ثم ألحظ أيّ قاموس
في هذا البيت!!



إن حمل القواميس لا يعني
تحسين مفرداتك فقط بل
إنه جيّد لقامتك!!

لا أفهم كيف باستطاعتك
إيجاد الحبل والكتاب
على
رأسك! آه!!



خذي بي إلى
والدك
وسأكشف لك
الحقيقة
بسرعة!!

أبي؟
أتظن أن أبي
يهتم بالحبل؟



لقد أخذ الحبل
لأنه أراد أن
يقفز لأن
القفز مفيد
للصحة!

هه! ولكن
والدي
لا يستطيع أن يقفز
وأنت تعلم ذلك
يا طيش!!



حسنًا، ربّما كان يخطط
لعمل جيار وأراد أن
يربط به ضحيّته!
أنت
ذهاب؟



أنا ذاهب إلى غرفة
أبيك لأنّزع منه
اعترافاً!!
إسمع
يا طيش!



نعم... طار العصفور
من القفص...
لا بدّ أنه علم
بقدومي فهرب!!

لقد ترك
البيت باكراً
هذا الصباح
يا طيش!







ستعيد كل شيء إلى مكانه -



حسنًا يا طيوش! لقد
تعاذيت كثيرًا هذه المرة!
تعال!



ماذا تفعل
يا حبل
يا أيي؟
آه... لقد أخذته
هذا الصباح يا لولو!



هنا هو
الحبل!
هه؟
يجب أن أرسل
ستري إلى
الحياط -



أف! لنقطع شيء
في ستري!
يا سيد عزيز!
سأشرح لك الأمر!



يا سلام يا أيي! لم يعد
الحبل صالحًا للقفر
لأنه تجدد من
العقدة التي عقدتها
يا لولو!!
لا تهتمي! كان عملي اليوم
ناجحًا جدًا، لذلك سأشتري
لك حزمة من الحبال



صحيح
يا أيي؟
بينما كنت أرتدي ثيابي هذا الصباح انقطع
الحزام فاضطرت أن أمسك
البنطلون بالحبل!
آه
يا أبو زهرة
آه!



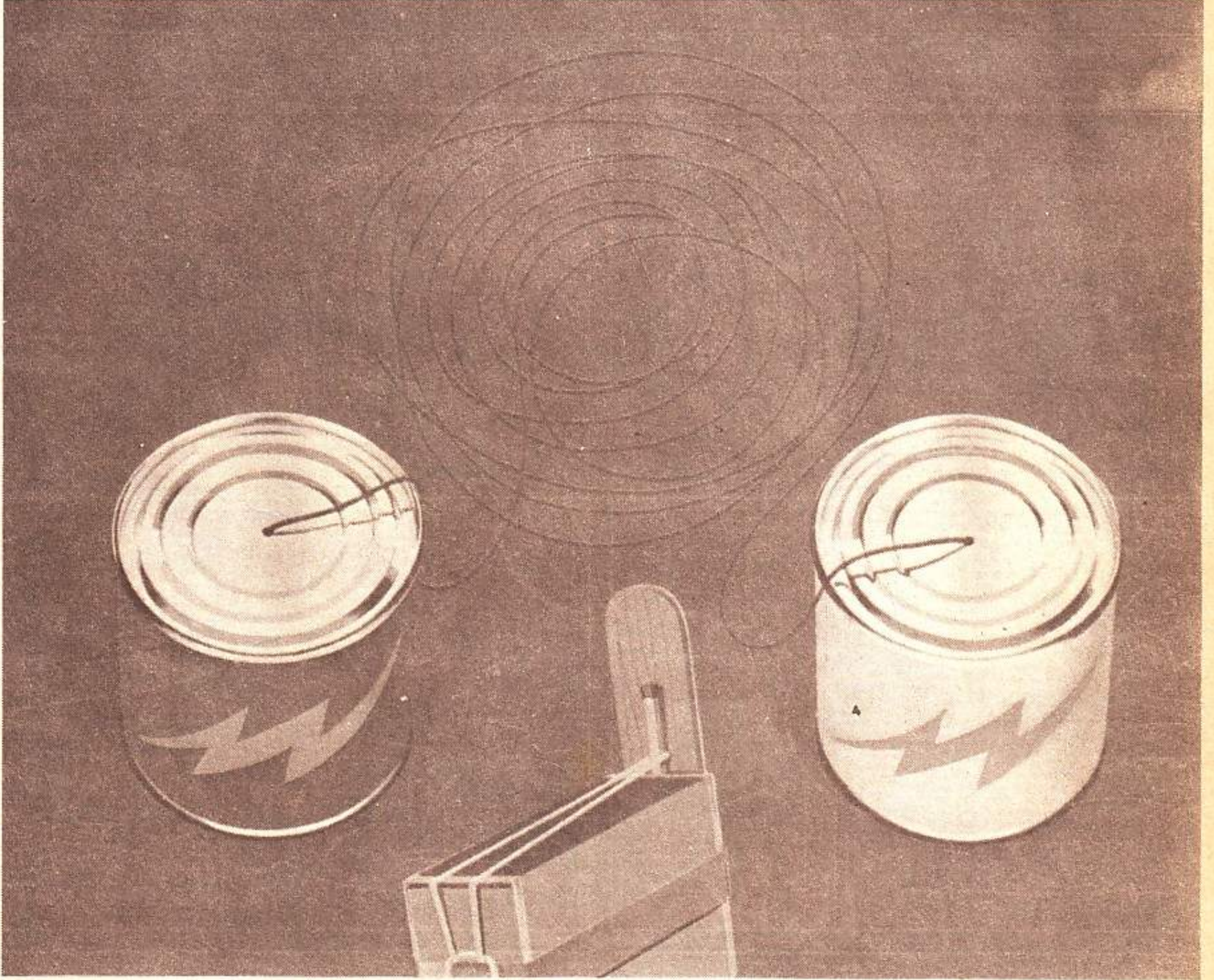
أظن أنه يوجد قاموس في مكتب
السيد "عزيز" فهو يعرف كلمات
أكثر مما اعتقدت!!
النهاية



عظيم يا أيي!!
نعم أنا -
ياي! أنتظري إلى
الخزانة!
هه!

اصنع بنفسك

الهاتف السلكي



المواد اللازمة

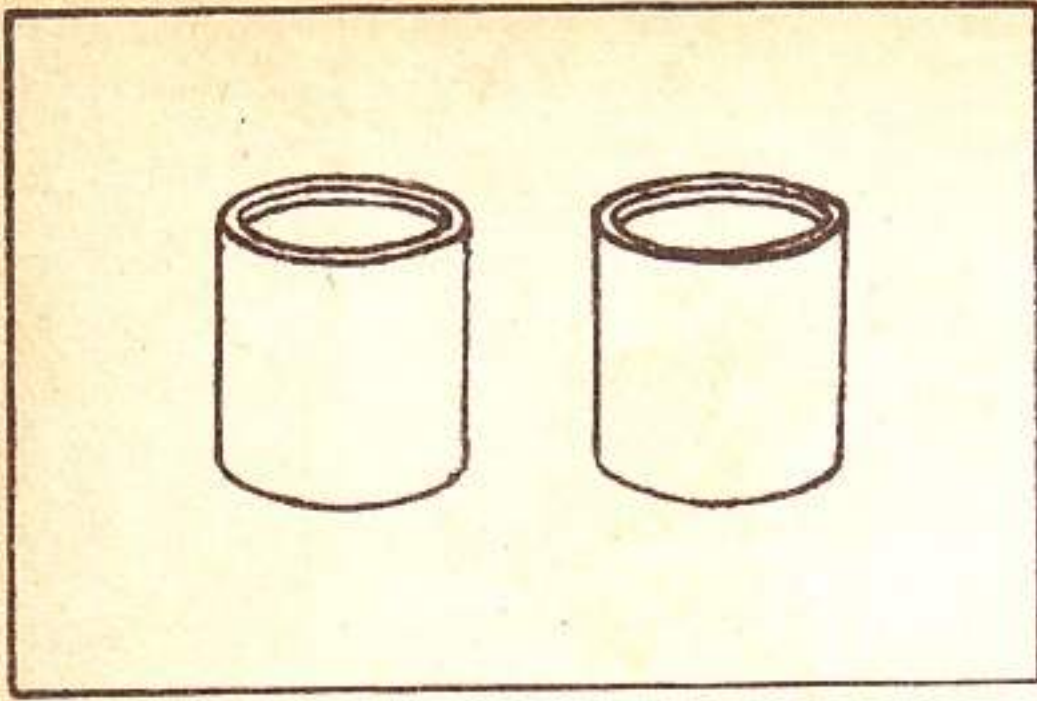
علبتان صغيرتان فارغتان من الحليب المجفف أو

الكنسروة

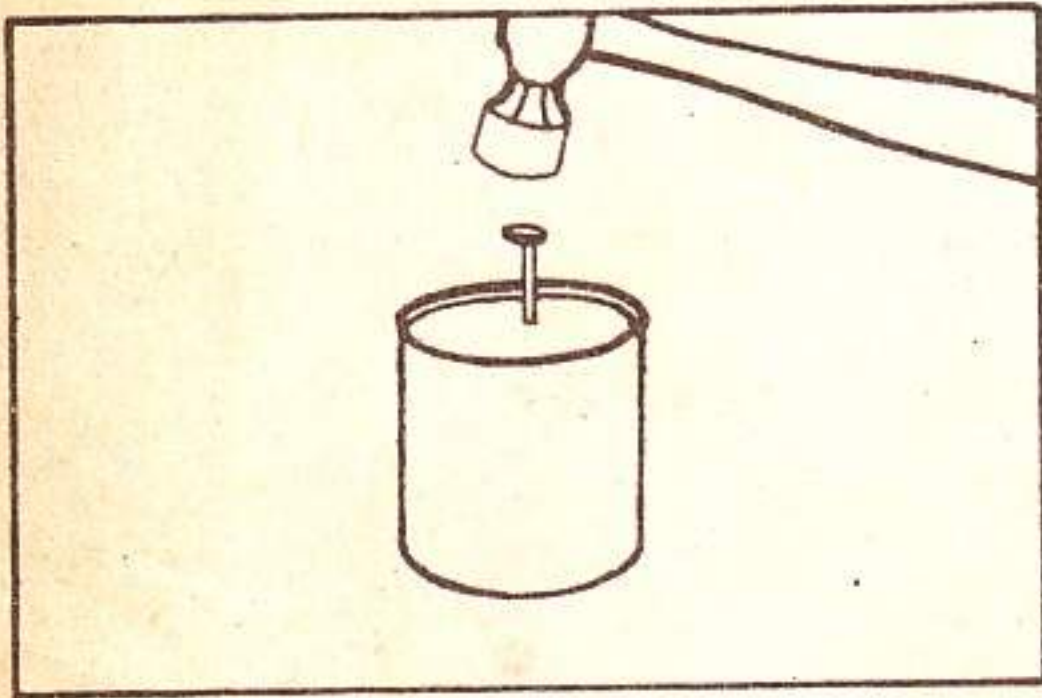
خيط طوله ١٠ أمتار أو أكثر

مطرقة ومسمار

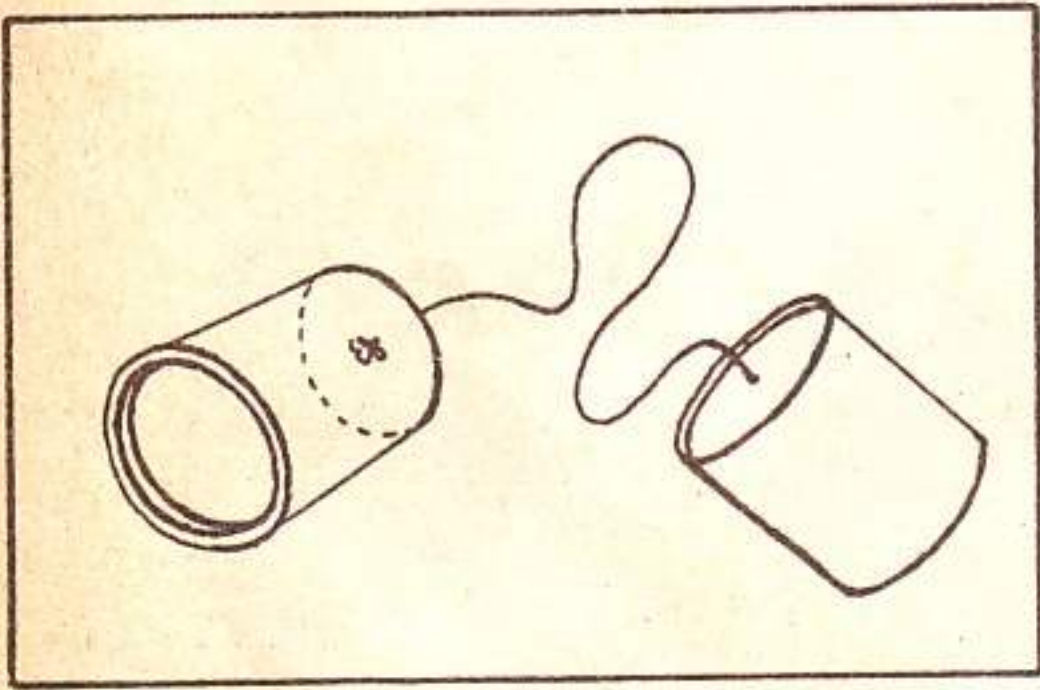
الطريقة



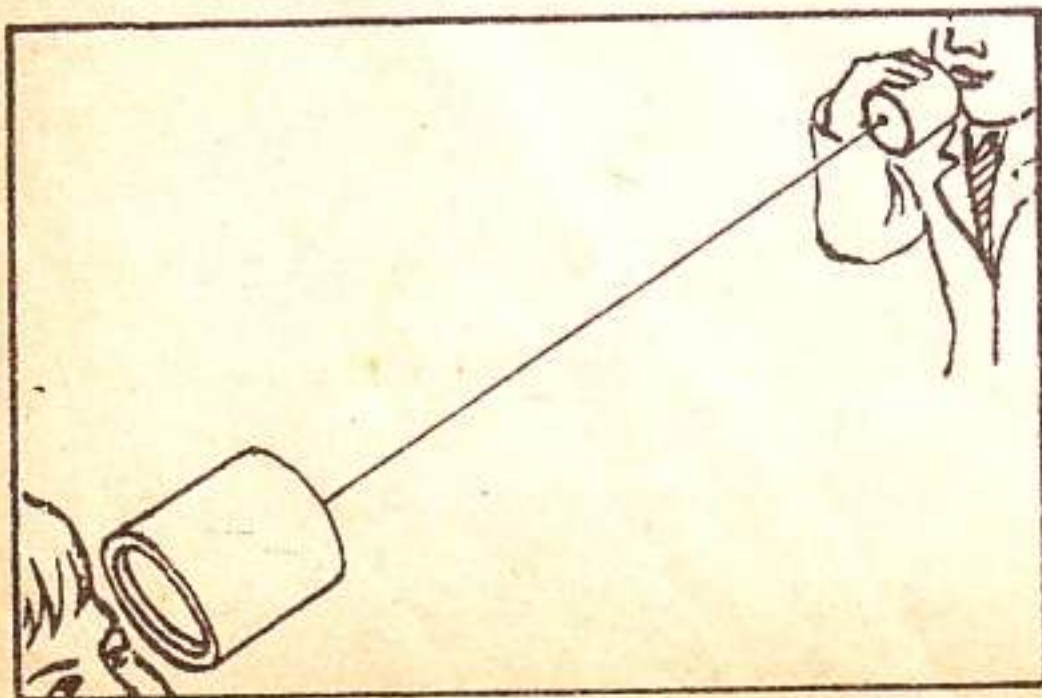
١ - إنتق علبتين صغيرتين فارغتين من الحليب المجفف أو الكنسروة، قليلتي العمق، وتحقق من نظافتهما، ومن أن طوق كل منهما أملس.



٢ - بواسطة المطرقة والمسمار، أحدث ثقباً في وسط قاع كل علبة.

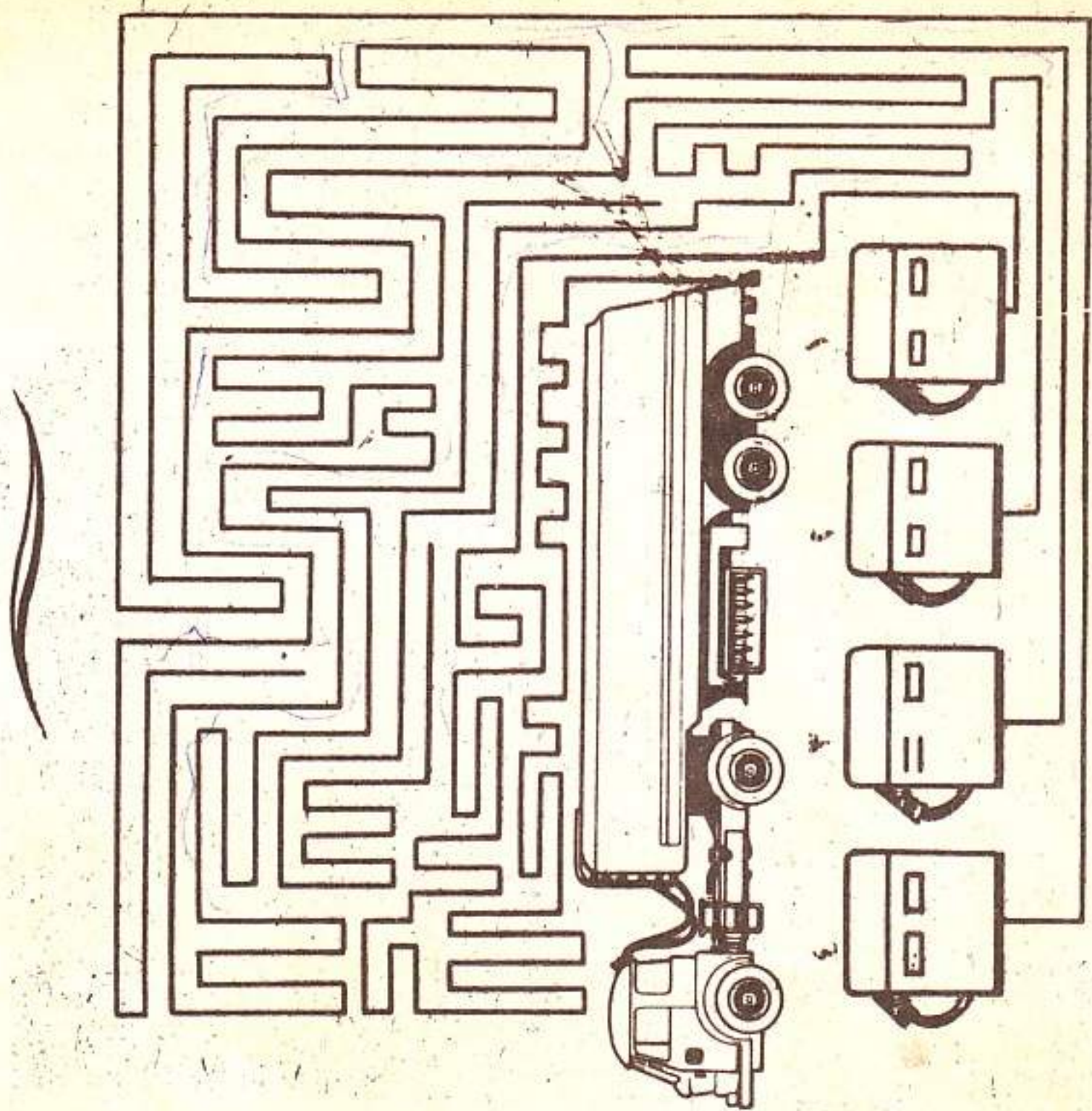


٣ - أدخل الخيط في ثقب كل علبة واعد طرفيه من الداخل.

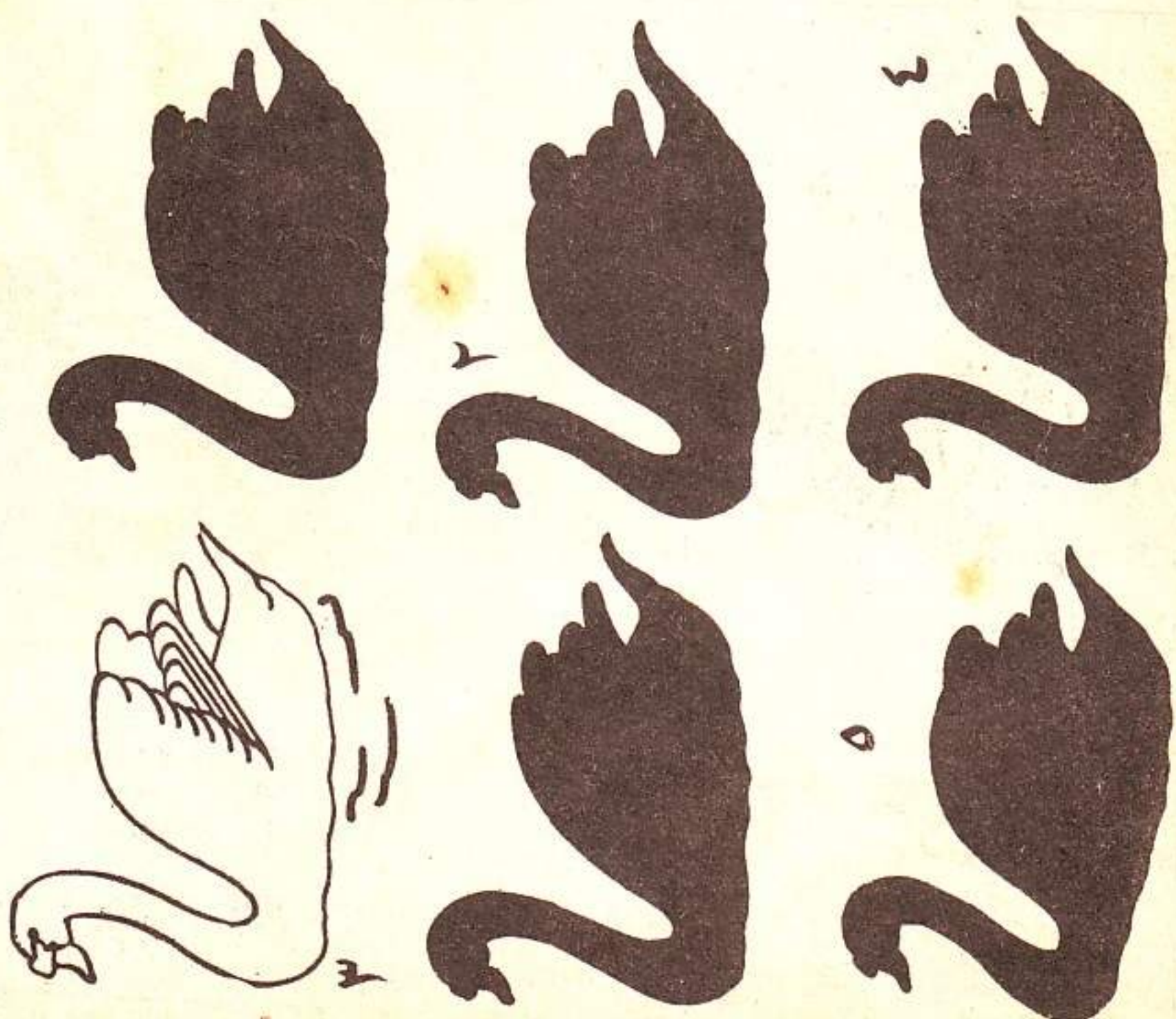


٤ - شد الخيط جيداً واطلب من أحد رفاقك أن يكلمك بصوت معتدل من داخل إحدى العلب. ضع العلبة الثانية على أذنك، فتسمعه جيداً.

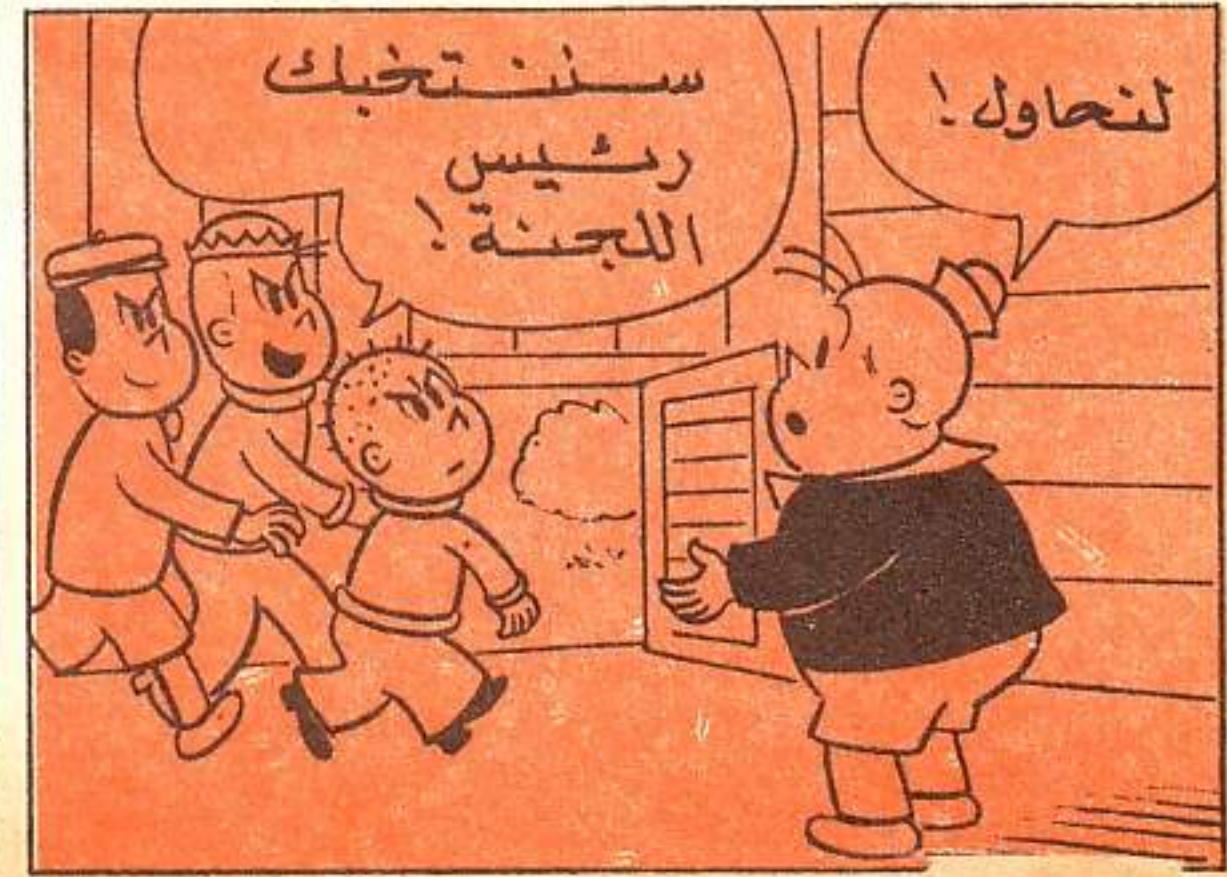
أيّ مضخة متصلة بخزانة السّاحنة؟



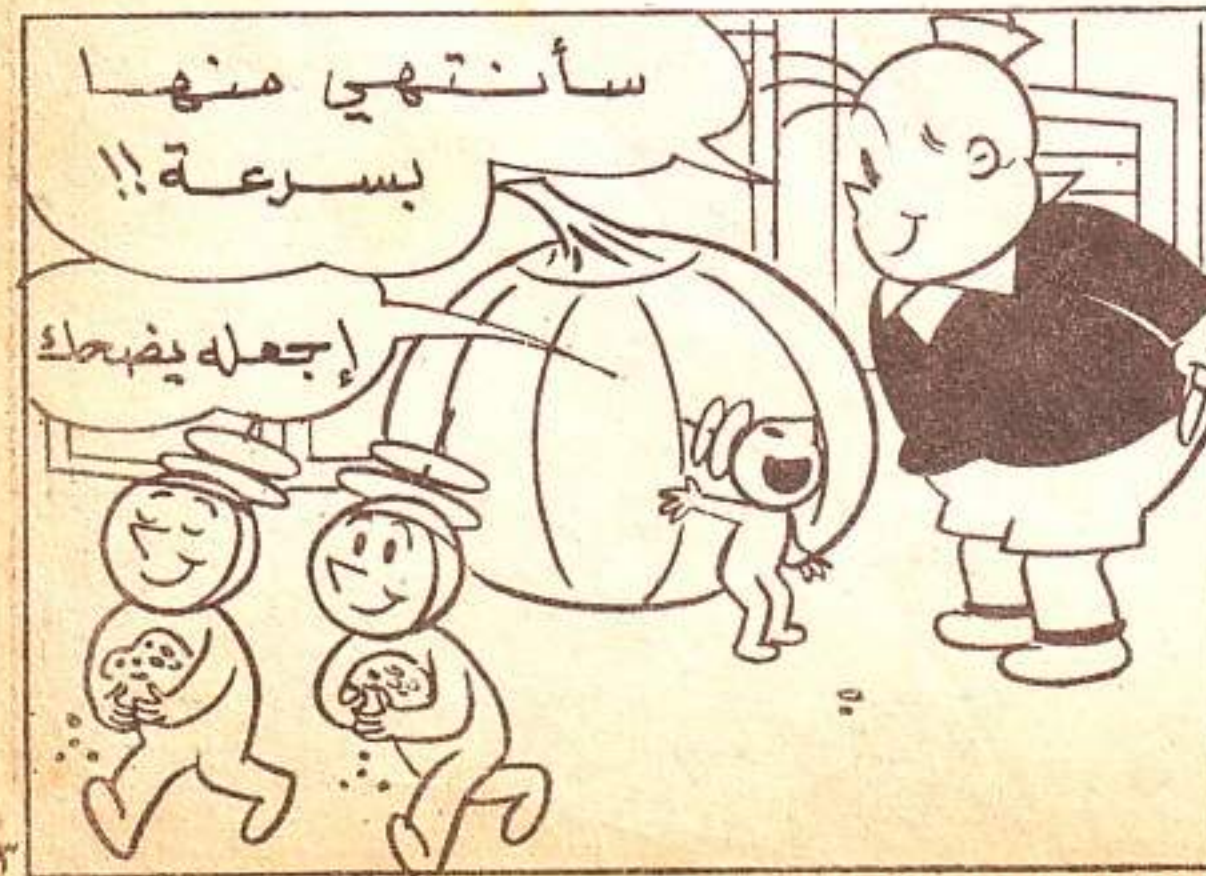
أيّ ظلي يطابق تمامًا البجعة البيضاء؟



طبوس وعيد البريابة



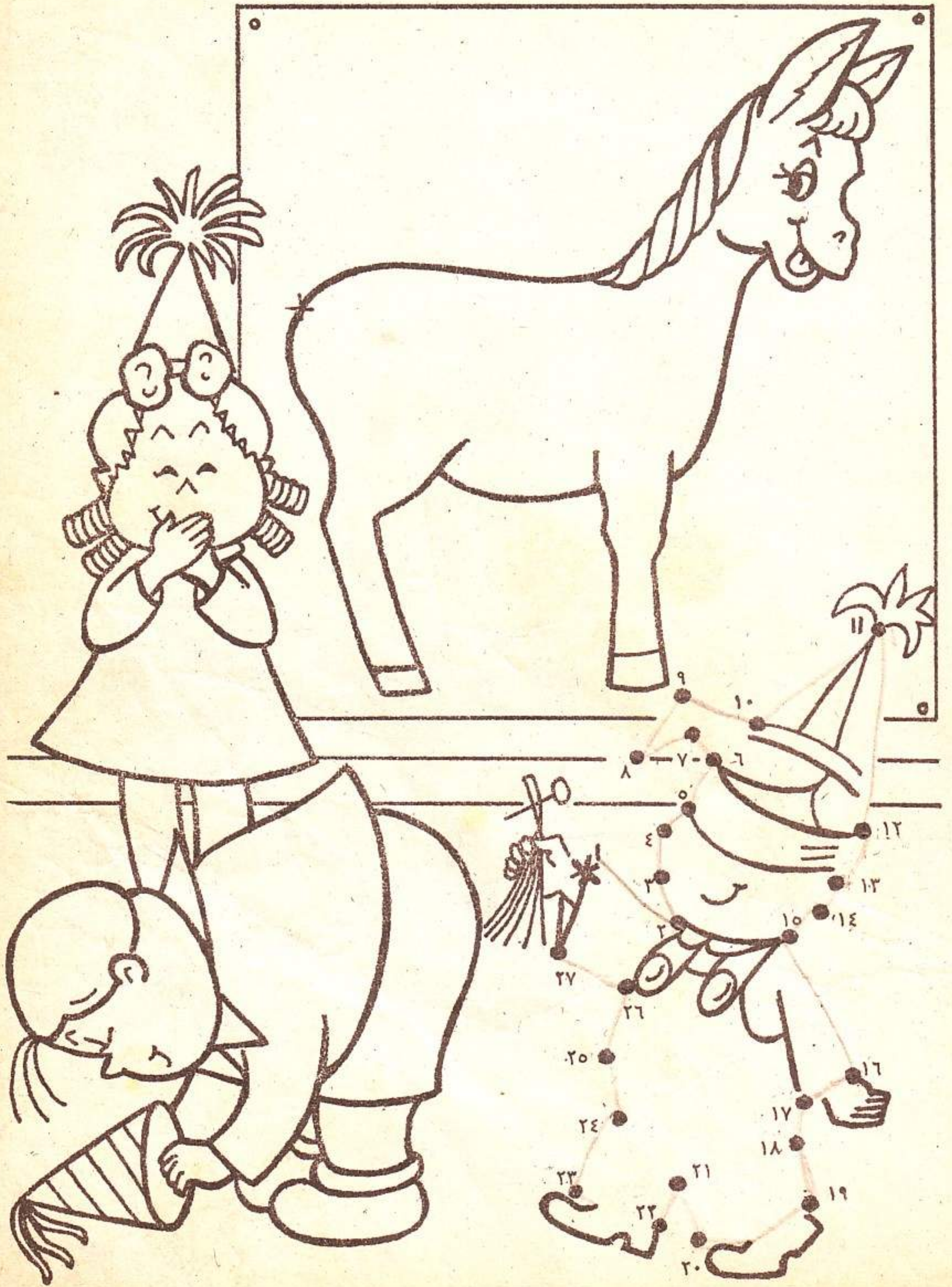












كعكة الأناناس



(إنها لذيذة مع بوظة الفانيلا!)

المقادير

أ

فنجان كريسكو ١/٤

فنجان سكر ١/٢

بيضة

فنجان طحين الحلوى منخول

١ ١/٢ ملعقة صغيرة بايكنغ باودر

١/٢ ملعقة صغيرة ملح

١/٣ فنجان حليب

١/٢ ملعقة صغيرة فانيلا

ب

١/٣ فنجان كريسكو

٢/٣ فنجان سكر أسمر

٦ قطع مستديرة من الأناناس (أو أكثر)

حبّات كرز «مراشينو» المعلّبة، كل حبة

مقطوعة الى نصفين.

الطريقة

١ - امزجي المقادير «أ» بدءاً بالكريسكو والسكر والبيضة.

٢ - أنخلي الطحين مع البايكنغ باودر والملح، وأضيفيه الى المزيج بكميات قليلة مع الحليب. ثم أضيفي الفانيلا.

٣ - ذوّبي الكريسكو والسكر الأسمر (في «ب») في صينية خبز الحلوى (مستديرة قطرها ٢٢ سم، أو مربعة ٢١,٥ × ٢١,٥ سم - علو ٥ سم)، وضعي فوقهما شرحات الأناناس وبينها حبّات الكرز بطريقة حلوة.

٤ - أسكبي العجينة (أي مزيج «أ») فوق الفاكهة واخبزي الكعكة حوالي ٤٥ دقيقة في فرن الخبز على حرارة ٣٥٠ درجة فهرنهايت. (تذكّري أن تطليبي من والدتك أو من شخص أكبر منك سنّاً أن يشعل فرن الخبز.)

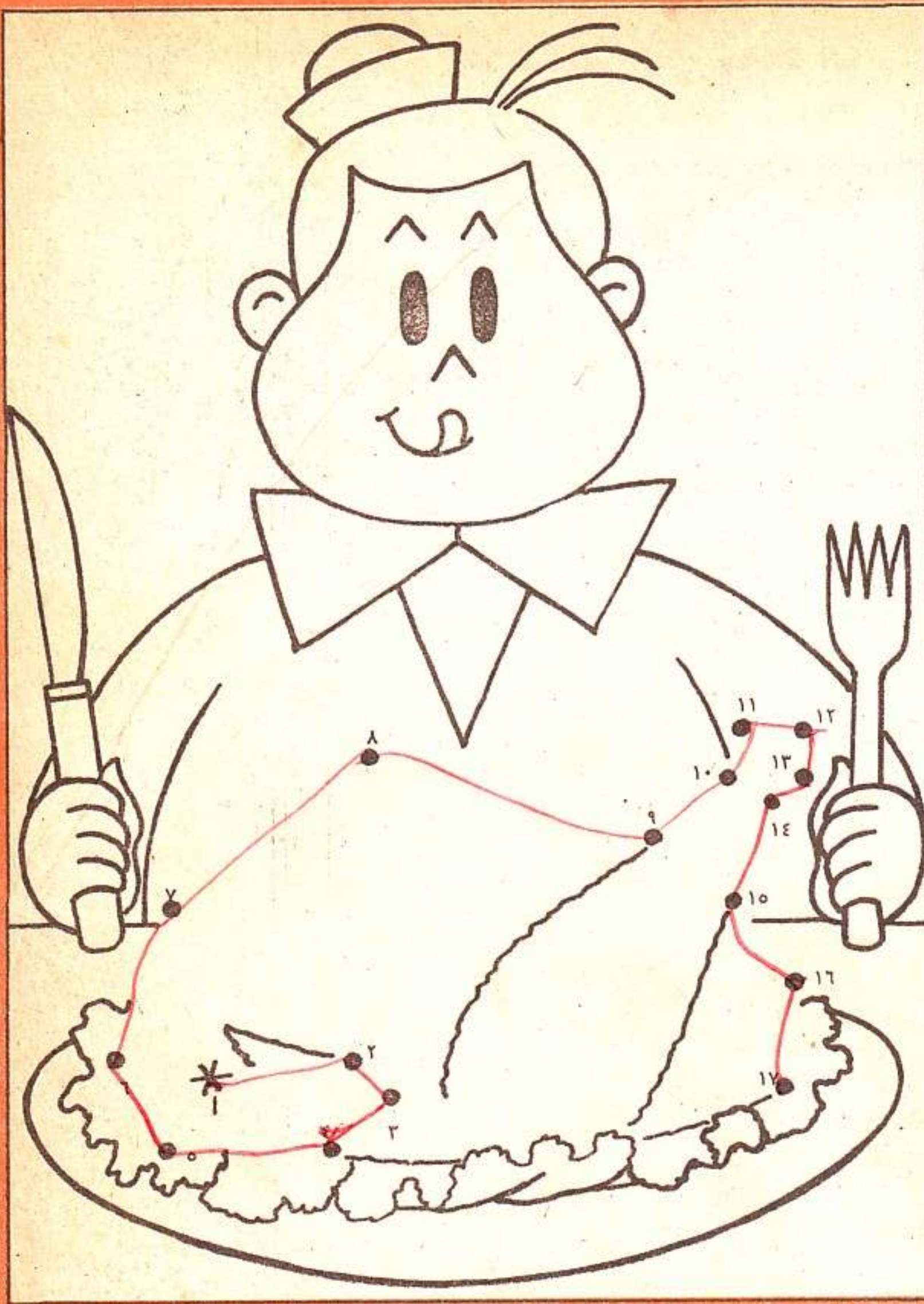
٥ - بعد خبزها، أتركي الكعكة تبرد قليلاً، ثم أقلبها على الصحن الخاص لتقديم الحلوى.

ملاحظة: بإمكانك استبدال الشرحات الأناناس بقطع من الدراقن المعلّبة، أو:

أ - قشري ٣ تفاحات وقطّعيها الى شرحات

ب - صفّي الشرحات فوق السكر المذاب مع الكريسكو

ج - أسكبي العجينة فوق التفاح، واخبزيها كما ورد أعلاه.



طَبُوشٌ مَسْتَعِدٌّ
لِيَتَنَاوَلَ
طَعَامَهُ الشَّهِيدِ
قَبْلَ أَنْ يَتَذَوِّقَ
الْحَلَوَى النَّجِيَّةِ
تَوَضَّرَهَا لَوْلُو!

قَسِيمَةُ مَطْبَخِ لَوْلُو

هل تعجبك وصفات الحلويات التي نقدّمها؟ نعم _____ لا _____

هل لديك اقتراحات لوصفات أخرى؟
ما هي _____

الإسم _____ السن _____ البلد _____

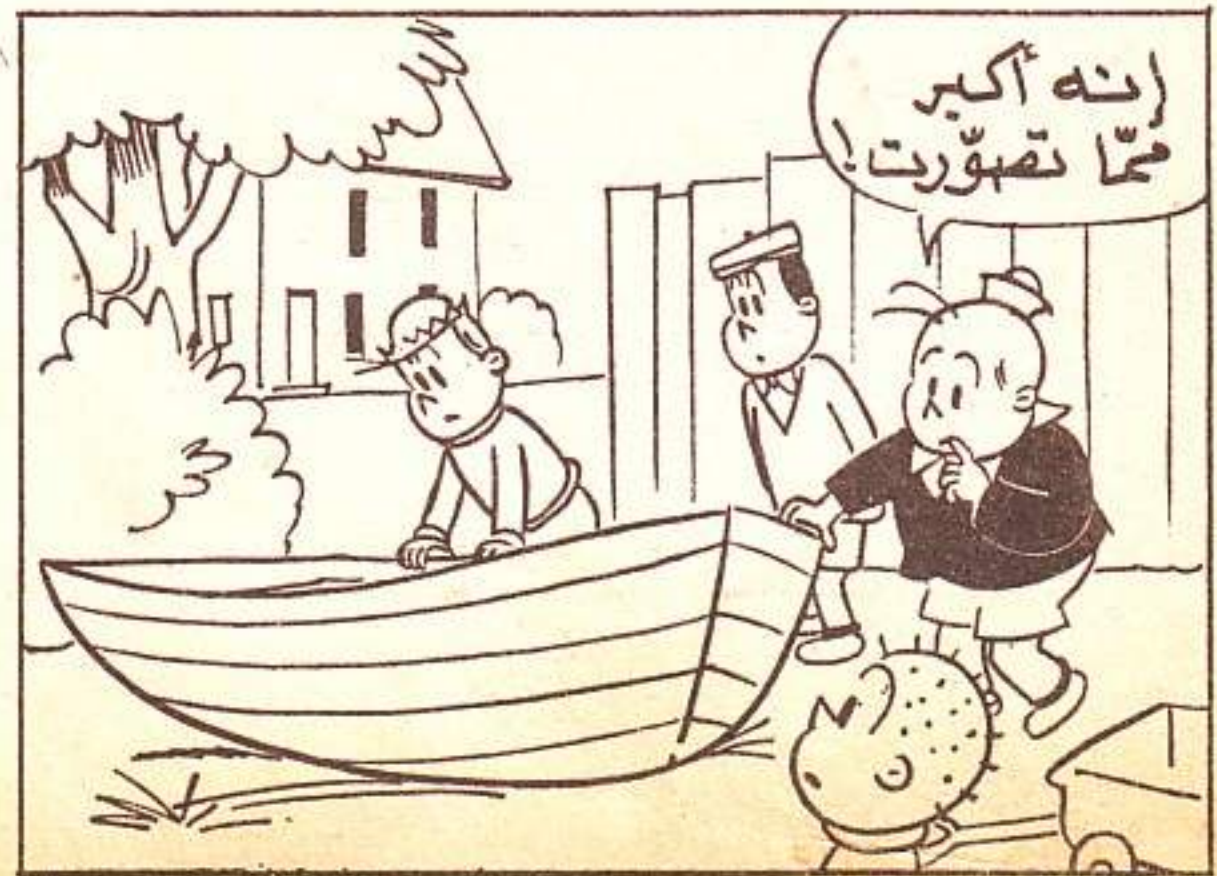


صَدِّهِ أَوْ لَا تَصَدِّهِ

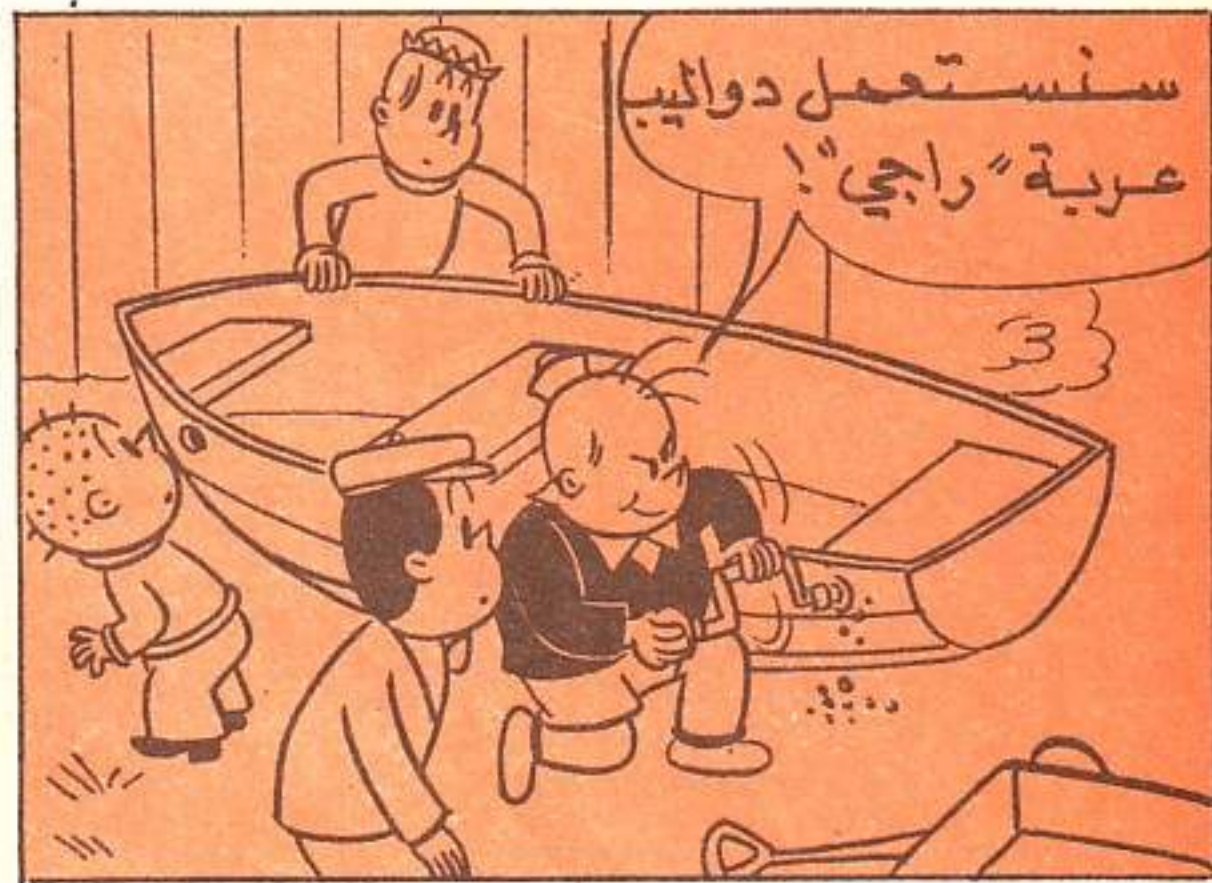
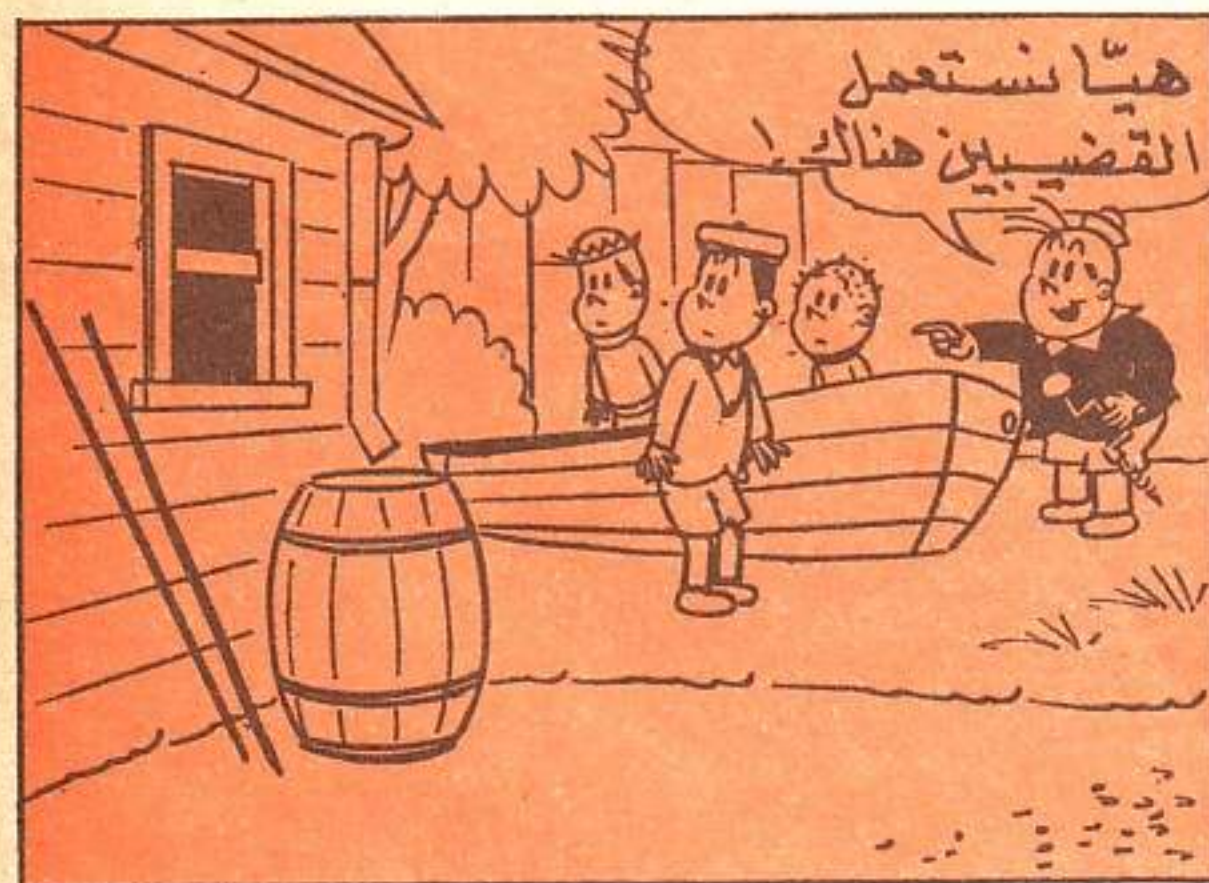
يَتَسَاقُ بِكَانَ جَزْرَ
الْمَحِيطِ الْهَادِيءِ أَشْجَارِ
جَهْزِ الْهَنْدِ مِنْ غَيْرِ
أَنْتَ يَسْتَعِينُوا بِالْحَبَالِ
أَوْ أَيْ مَعْدَاتِ أُخْرَى!

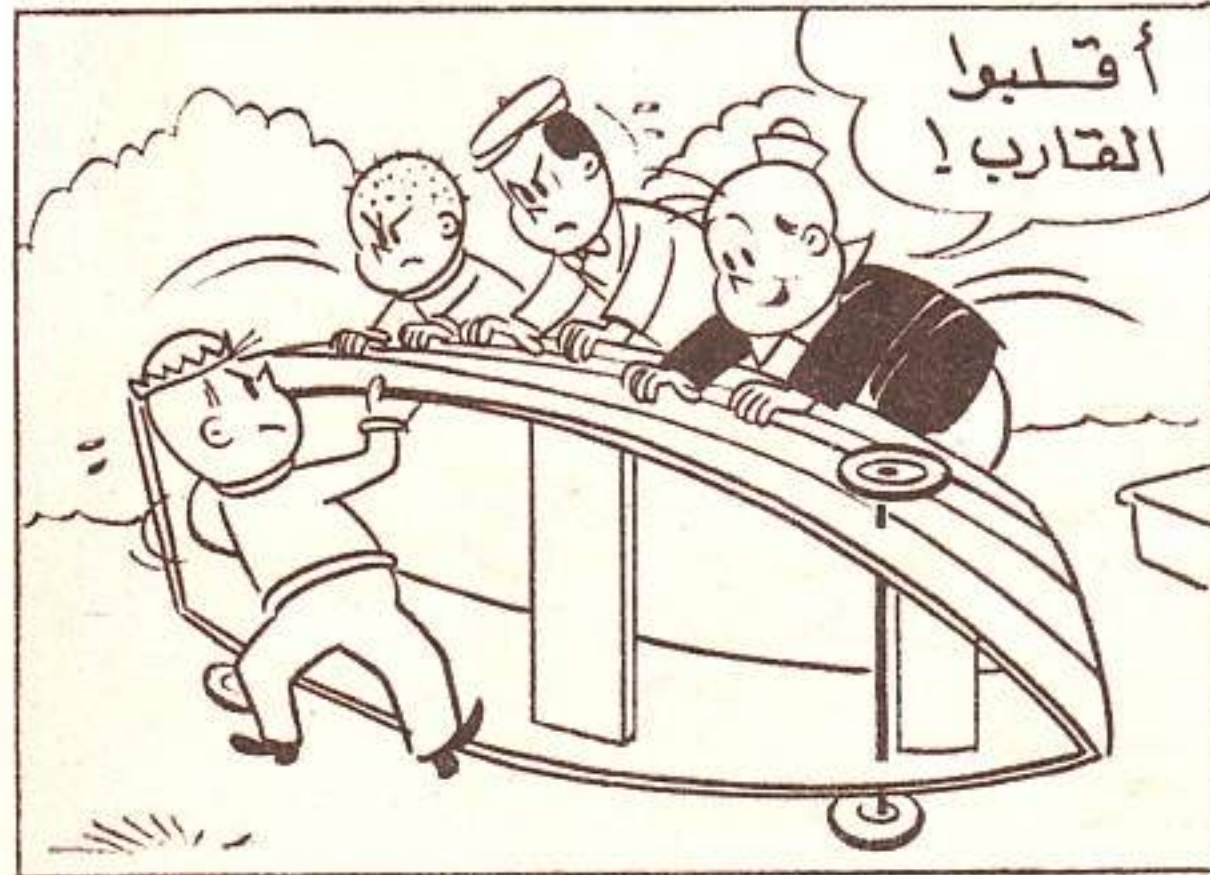
طوبى لك

العبرية

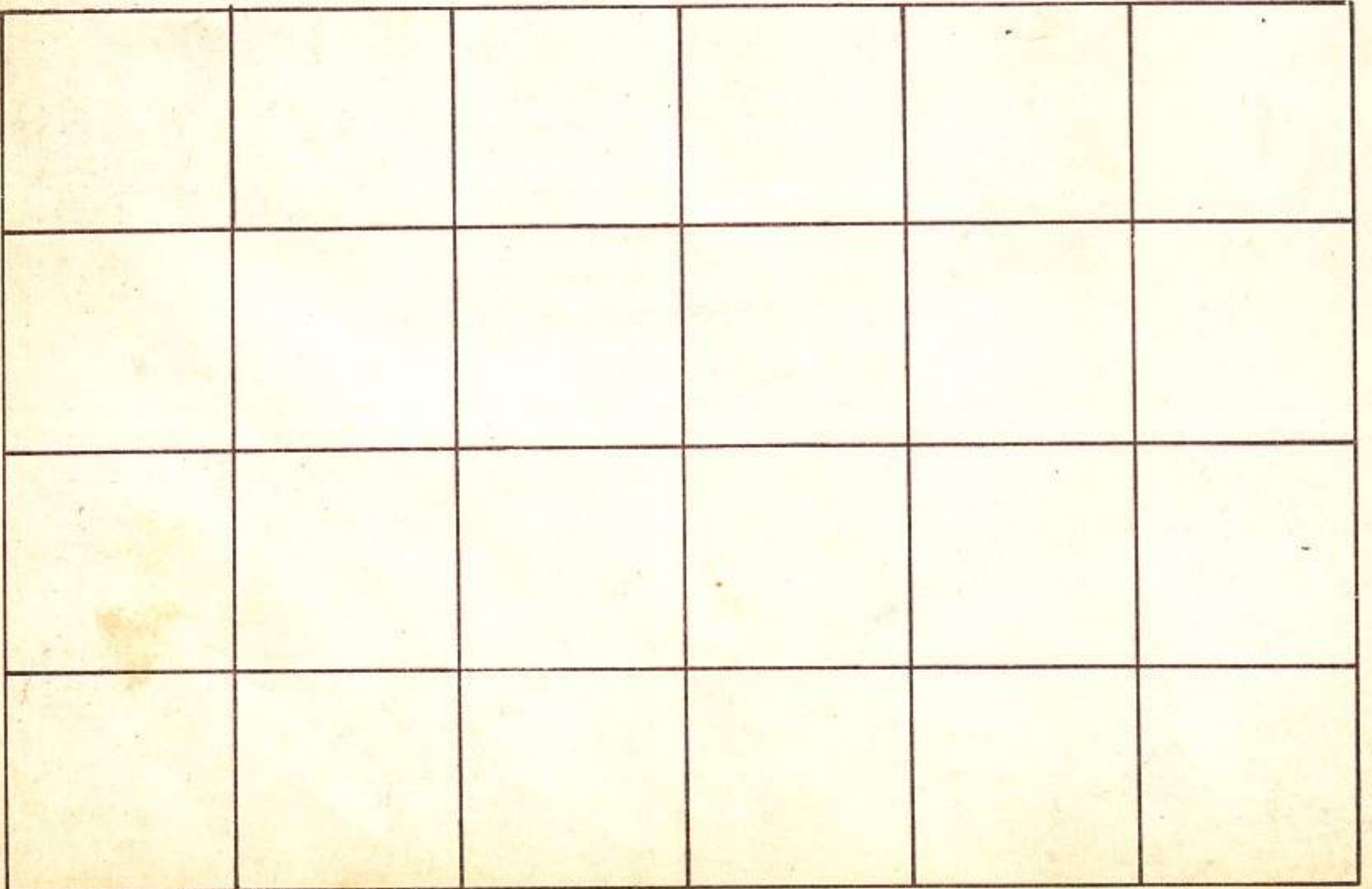
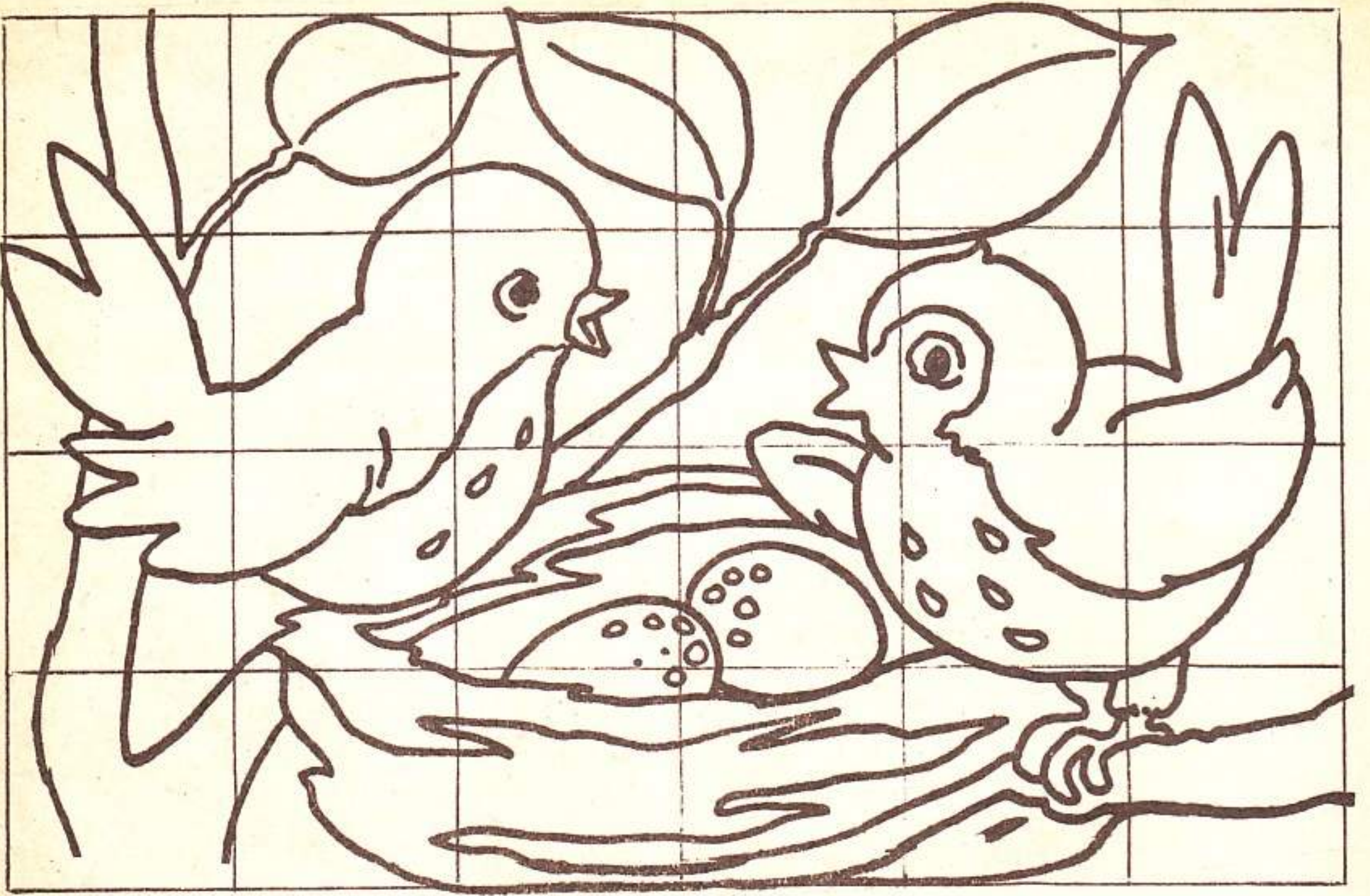




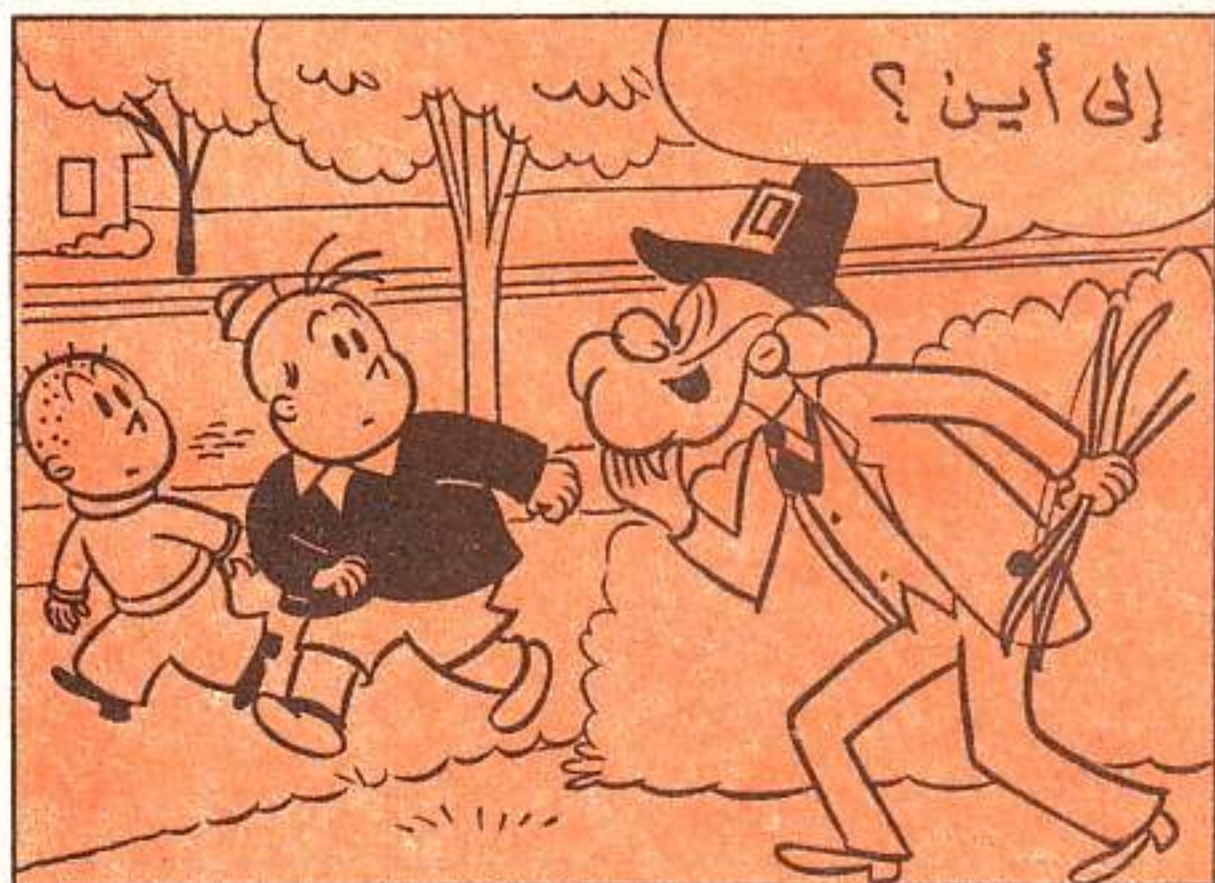




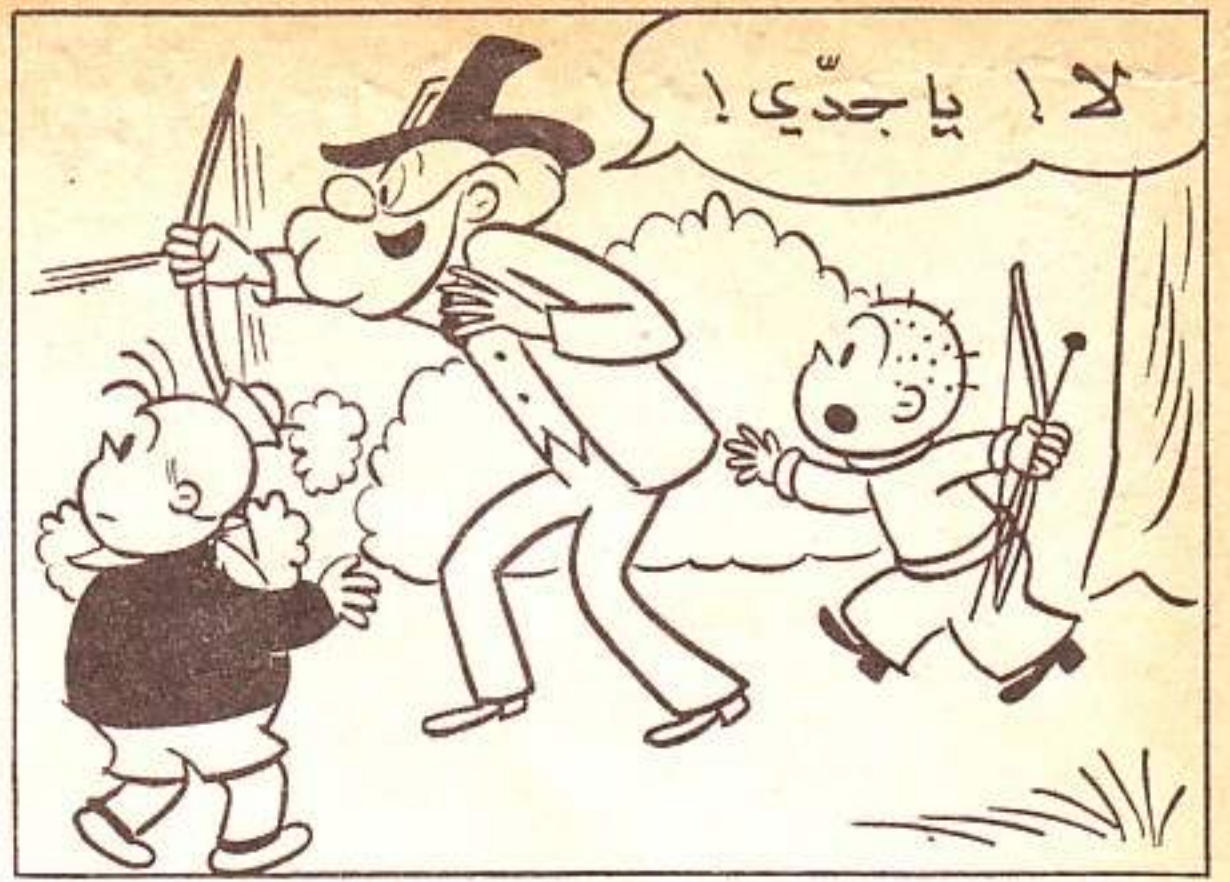
أنقل الرسم حسب المربعات

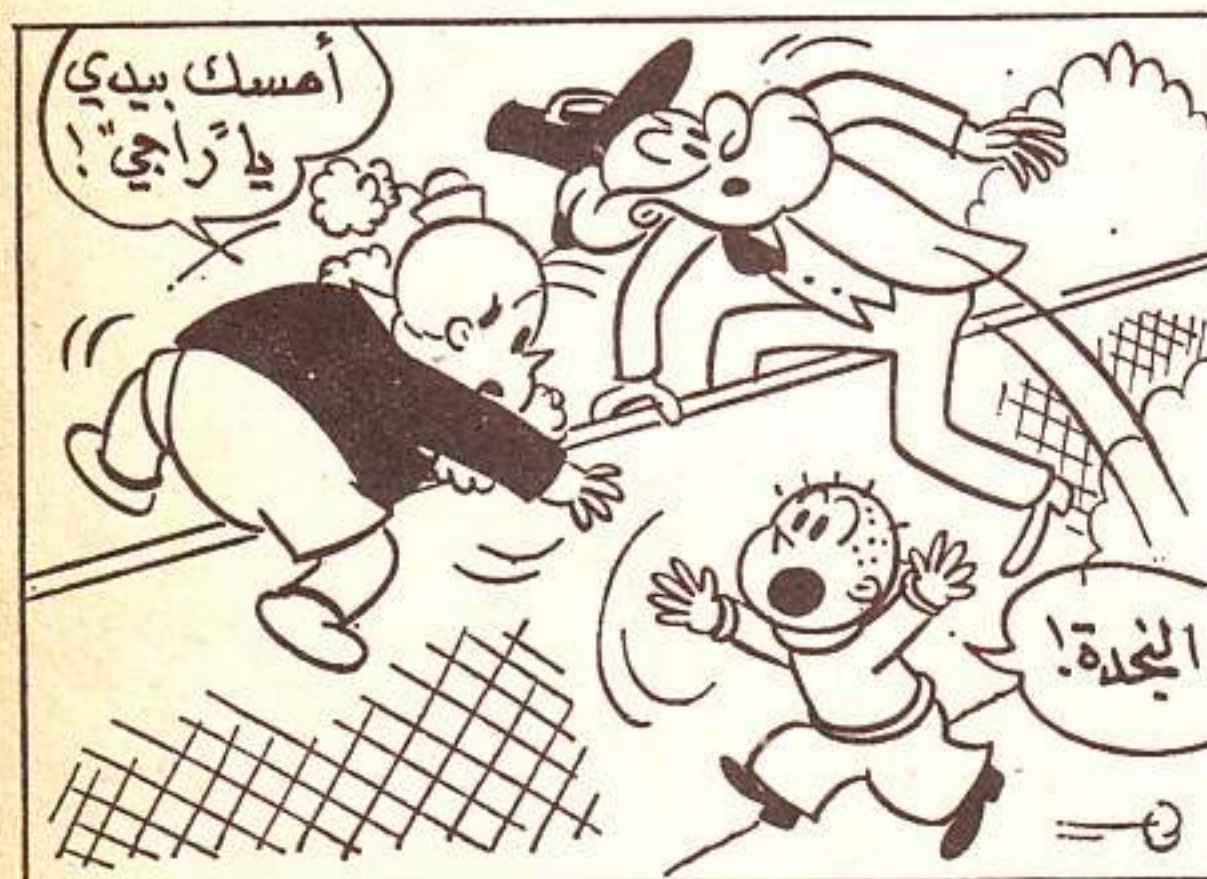


طبوتس والأوز









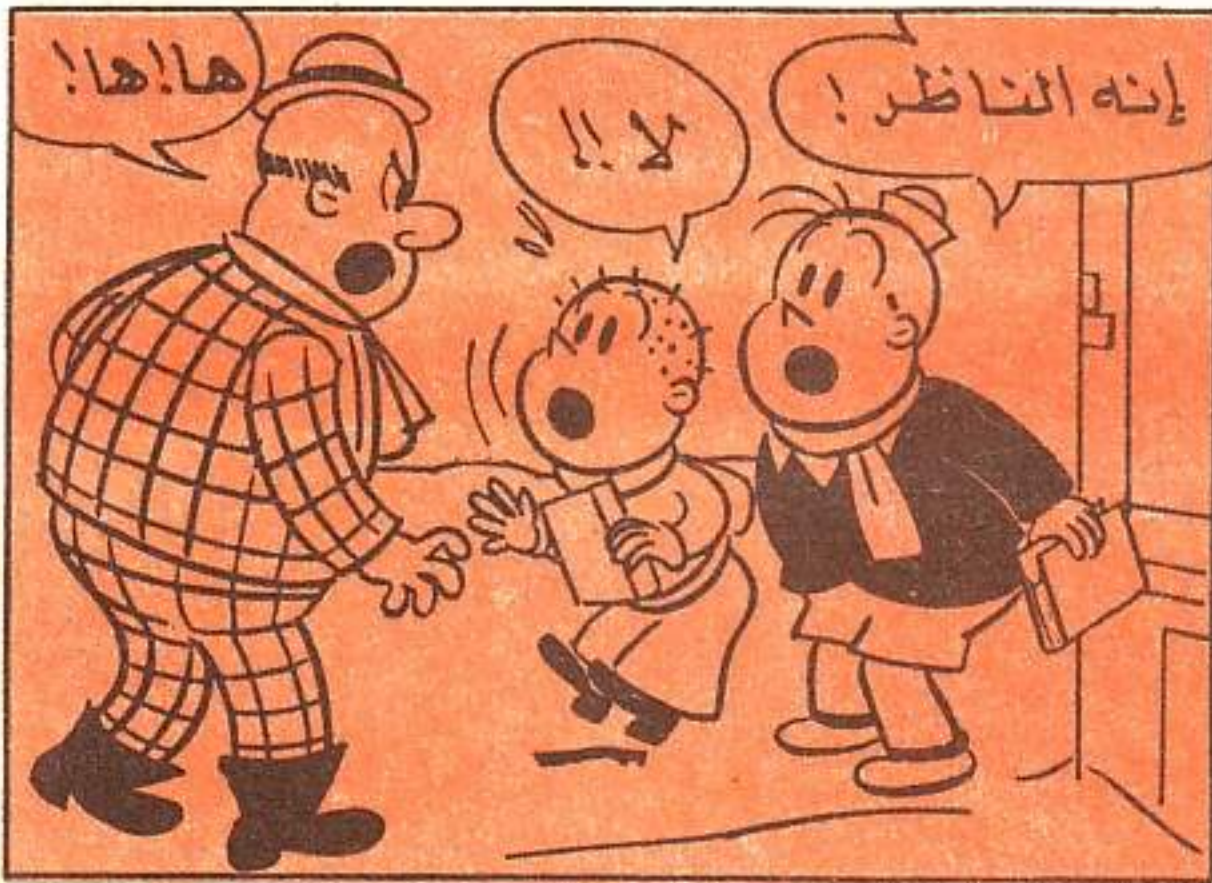
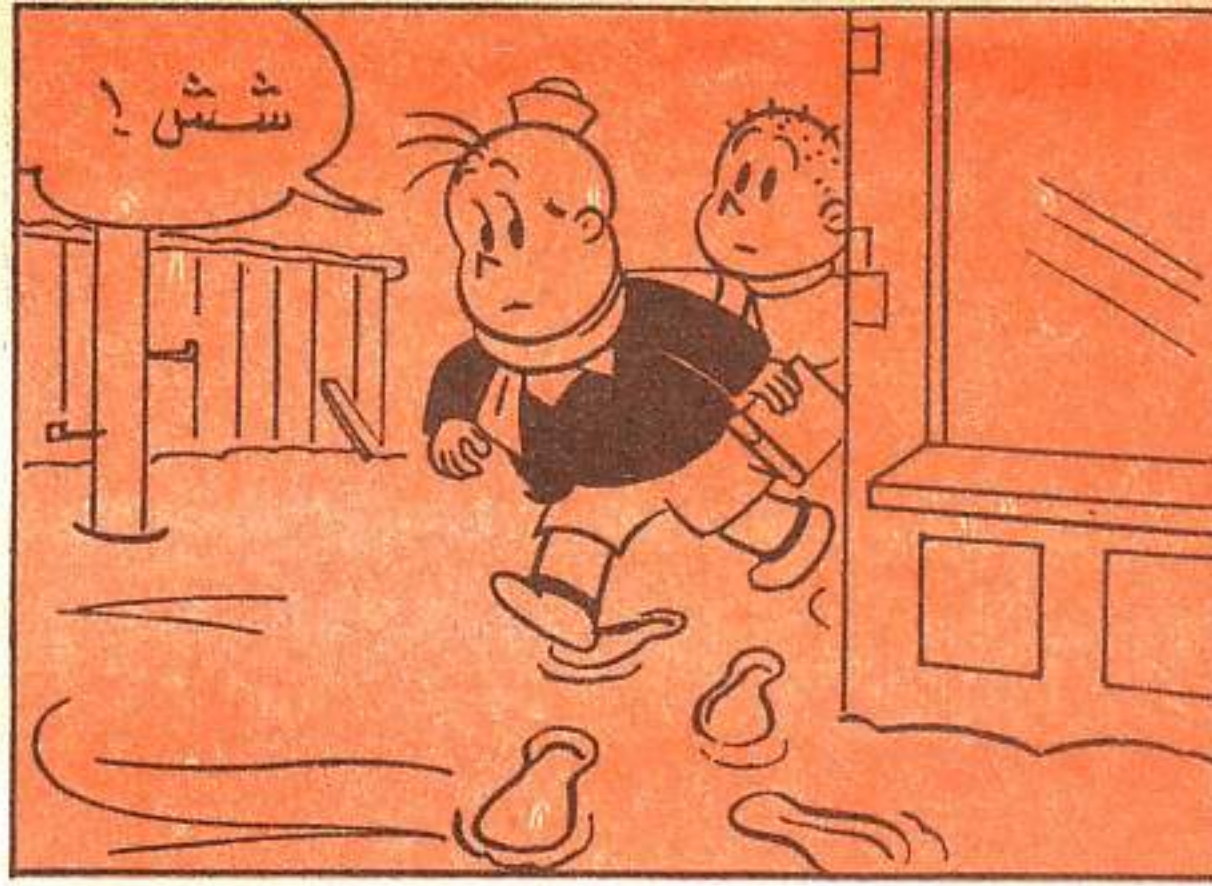


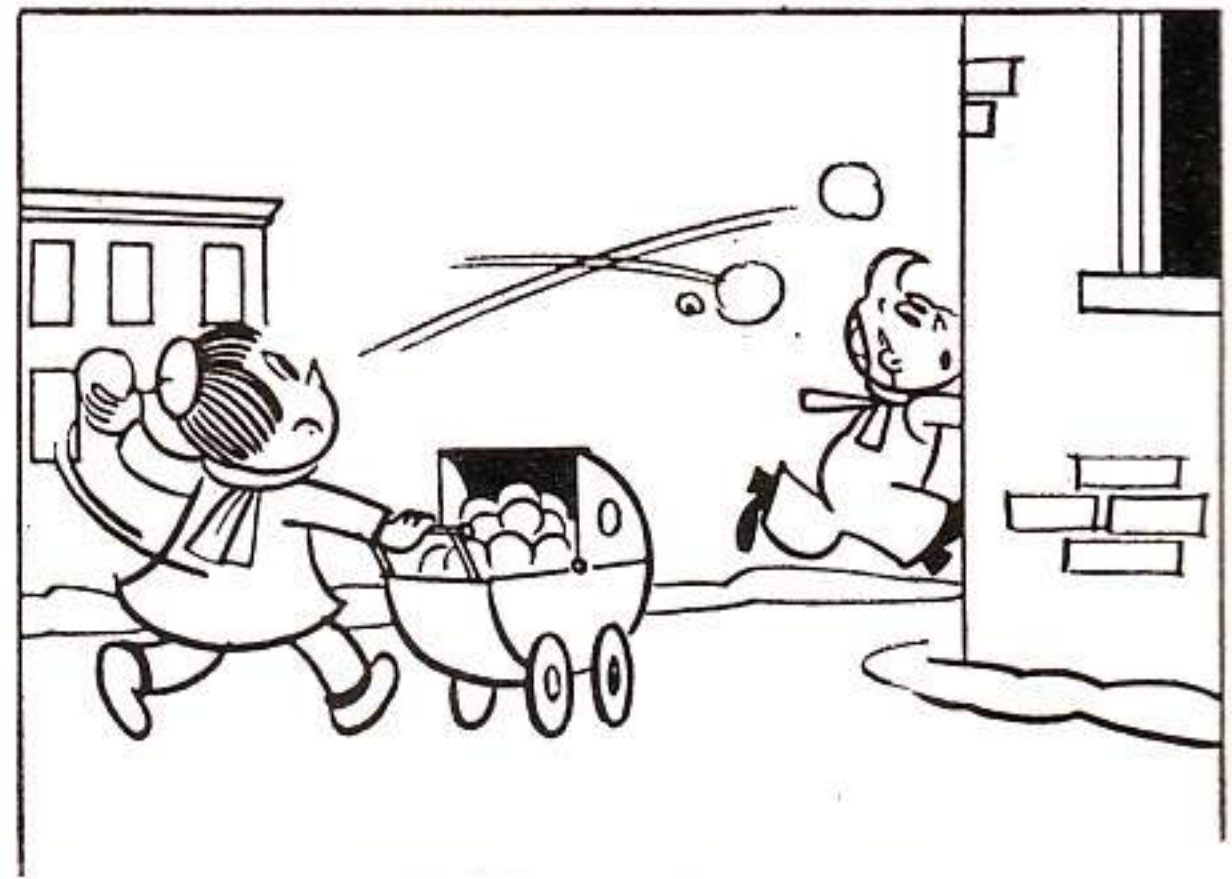
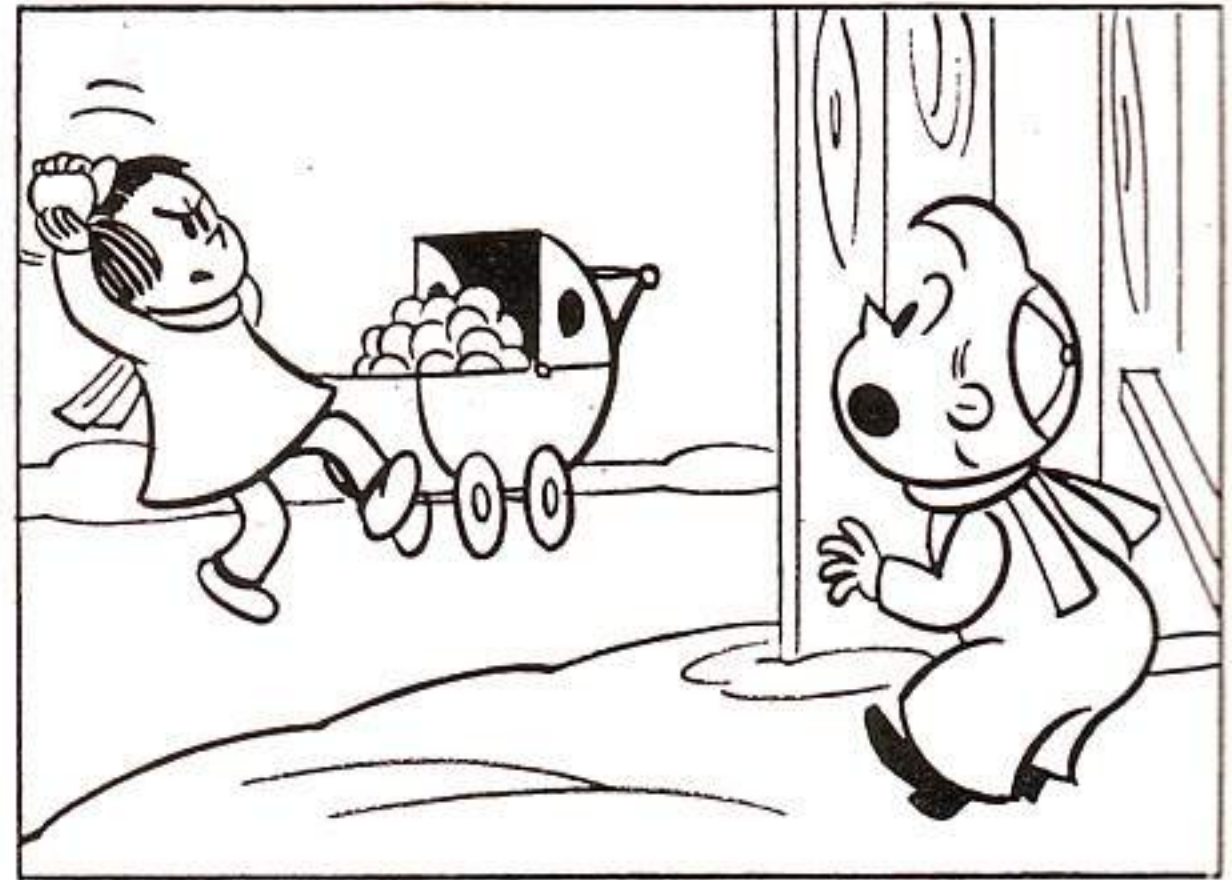
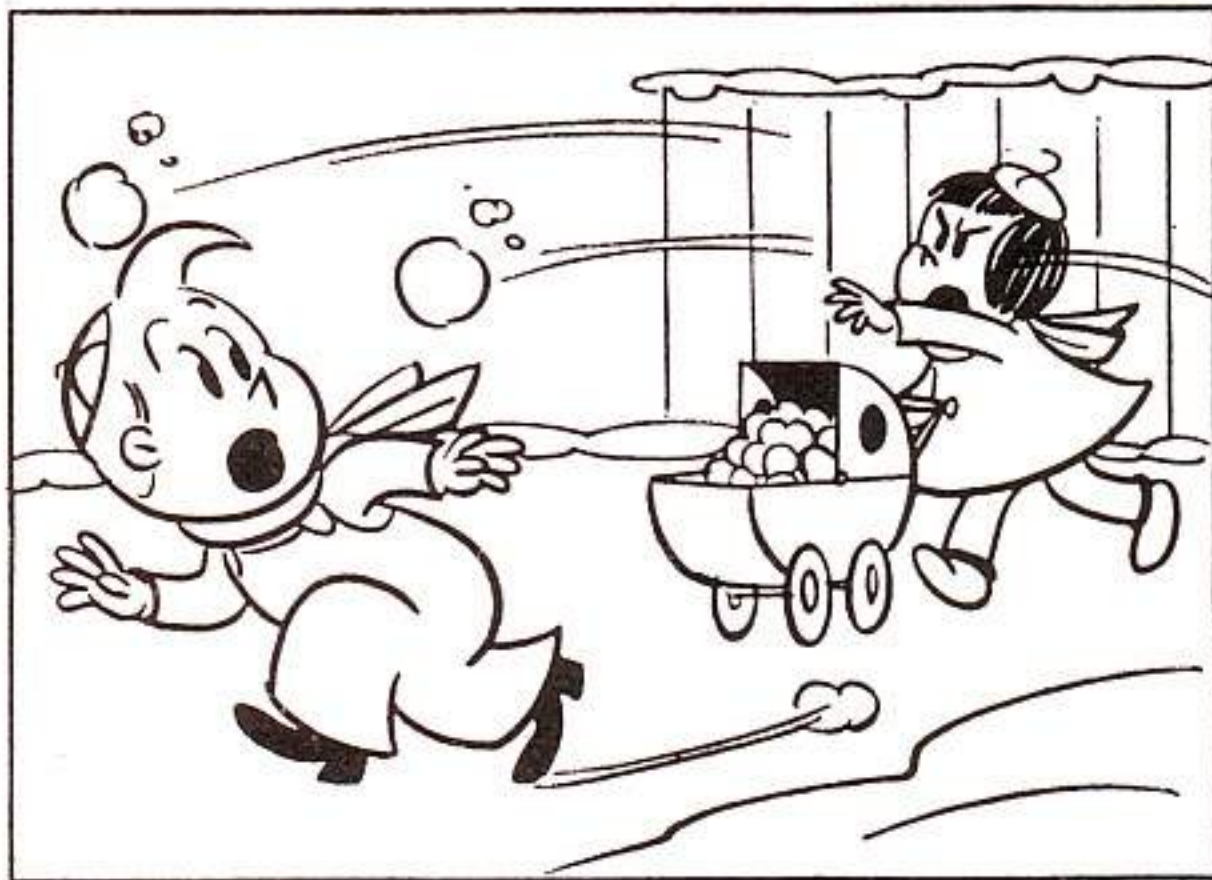
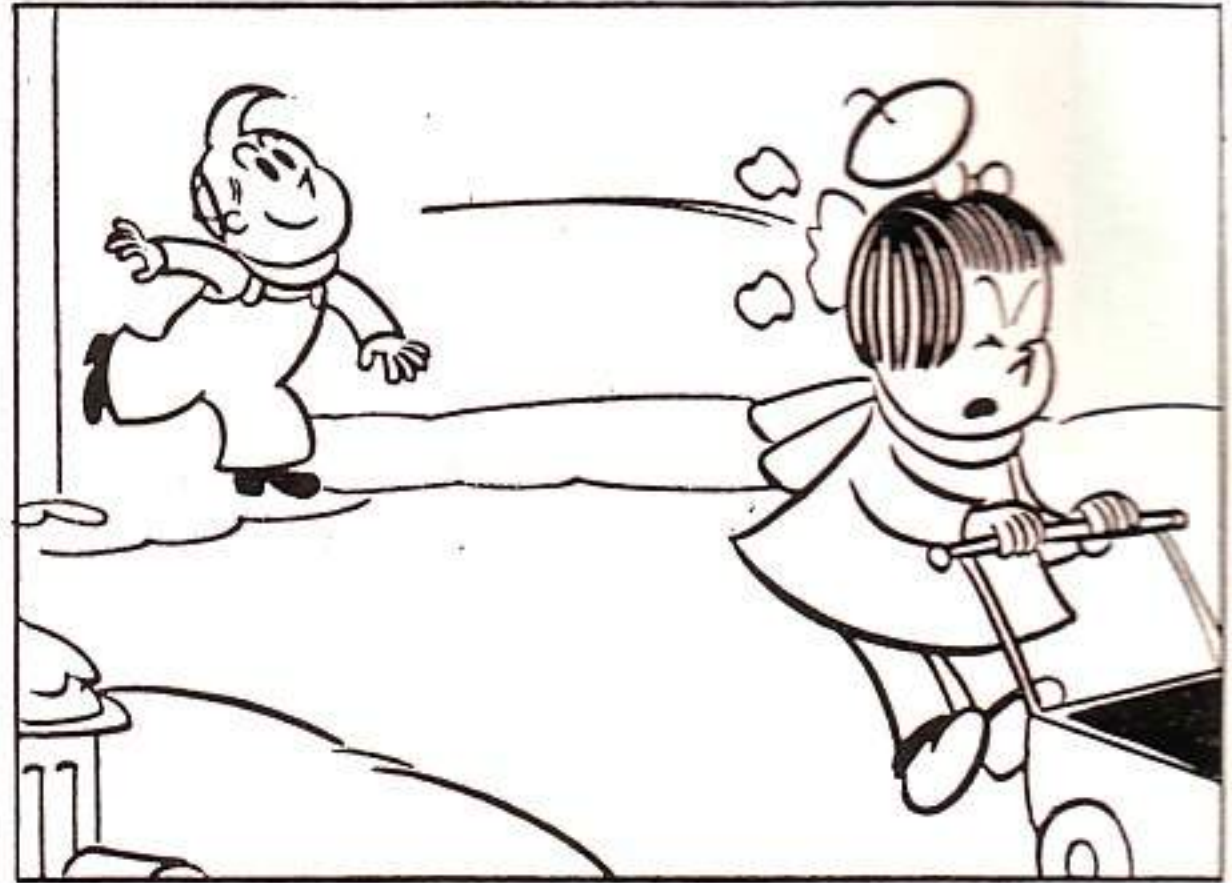
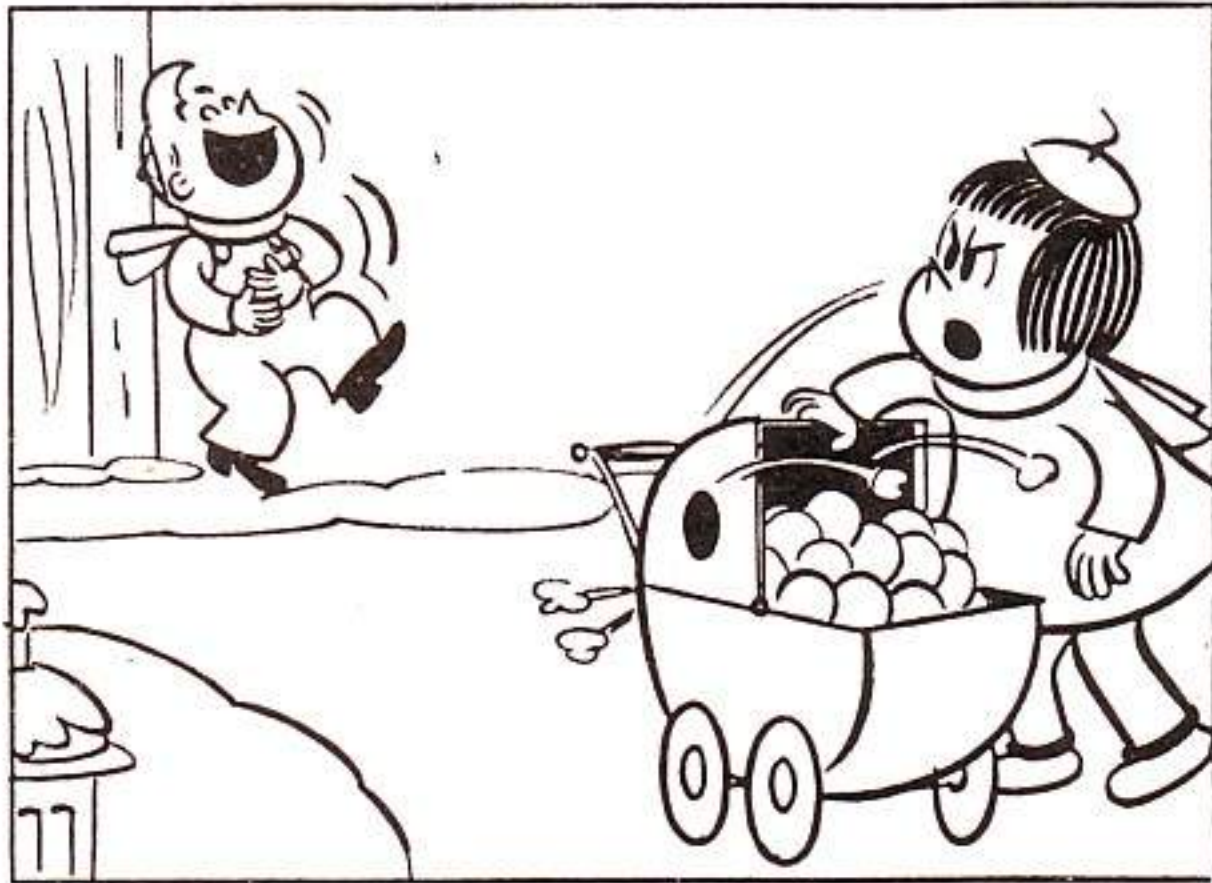
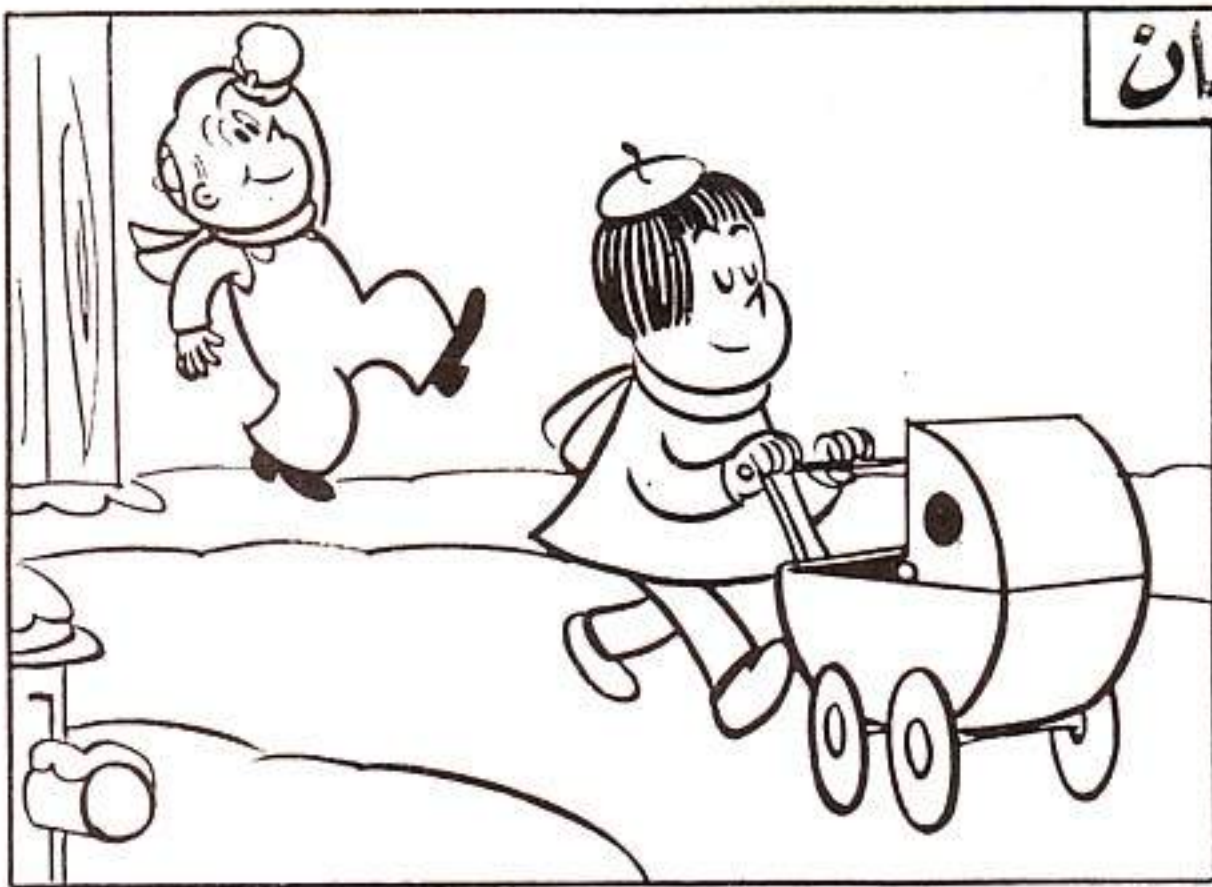
طبرس والتخري











أَجْمَلُ الدُّعَايَةِ وَأَعْدَبُ الدُّلْهَانِ

١٨ أُنْغَبَةُ لِلْغَفَارِ

فِي
كَاسِيَةٍ مَعَ كَتِيبٍ



إعداد
وانتاج

الطُحُوفُ الْمَقْصُودَةُ



السعر ٢٥ ل.ل.

مبنى صباغ، شارع الحمراء، بيروت، لبنان - ص.ب. ٤٩٩٦ - هاتف: ٣٤٠٤١٠ - ٣٤٣٢٢٦ - ٣٤٠١٩٦